# Cuestionario de autoevaluación

| **Unidad de competencia.** | **Código.** | **Nivel.** |
|---|---|---|
| Controlar el proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas. | UC0314_2 | 2 |

**Cualificaciones profesionales y títulos de formación profesional asociados a la unidad de competencia.**

| **Cualificación profesional.** | **Código.** | **Nivel.** |
|---|---|---|
| Industrias derivadas de la uva y del vino | INA240_3 | 3 |
| Elaboración de refrescos y aguas de bebida envasadas | INA236_2 | 2 |
| Elaboración de cerveza | INA108_2 | 2 |
| Elaboración de vinos y licores | INA174_2 | 2 |

| **Título de formación profesional.** | **Código.** | **Nivel.** |
|---|---|---|
| Vitivinicultura | SINA01 | Grado superior |
| Aceites de oliva y vinos | MINA02 | Grado medio |

**Por favor, lea atentamente las instruciones siguientes.**

Conteste a este cuestionario de forma sincera. La información recogida en él tiene carácter reservado, al estar protegida por lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de protección de datos de carácter personal.
Su resultado servirá solamente para ayudarle, orientándole en que medida posee la competencia profesional de la unidade de competencia.
No se preocupe, con independencia del resultado de esta autoevaluación, usted tiene derecho a participar en el procedimiento de evaluación, siempre que cumpla los requisitos de la convocatoria.

---

, de de 201

La persona candidata

El asesor o la asesora

Firma: nombre, apellidos y DNI

Firma: nombre, apellidos y DNI

## Instrucciones para cubrir el cuestionario.

Cada actividad profesional principal (APP) se compone de varias actividades profesionales secundarias (APS).
Lea atentamente cada APP y a continuación sus APS. En cada APS marque con una cruz el indicador de autoevaluación que considere más ajustado a su grado de dominio de las APS. Dichos indicadores son los siguientes:

1. No sé hacerlo.
2. Lo puedo hacer con ayuda.
3. Lo puedo hacer sin necesitar ayuda.
4. Lo puedo hacer sin necesitar ayuda, e incluso podría formar a otro trabajador o trabajadora.

| APP1 | **Organizar el puesto de trabajo para las operaciones de estabilización y envasado de bebidas, según los manuales de procedimiento e instrucciones de utilización, con el fin de garantizar la producción.** | Indicadores de autoevaluación 1 | 2 | 3 | 4 |
|---|---|---|---|---|---|
| APS1.1 | Obtener la información requerida para la planificación del proceso de envasado, utilizando la ficha técnica. | | | | |
| APS1.2 | Seleccionar los equipos de envasado de bebidas, (líneas de envasado/ embotellado, equipos de filtración, entre otros), útiles y herramientas según el proceso previsto en la ficha técnica de producción. | | | | |
| APS1.3 | Seleccionar el material (material de envasado y sustancias filtrantes, entre otras) y equipos de protección, dispositivos de protección en equipos, indicados en la ficha técnica de producción de envasado de bebidas. | | | | |
| APS1.4 | Organizar el puesto de trabajo según procesos adaptados en la ficha técnica de envasado de bebidas. | | | | |
| APS1.5 | Comprobar los parámetros de los equipos de estabilización y envasado de bebidas, utilizando las herramientas, útiles y aparatos de medida, en función de las operaciones previstas y las tolerancias admitidas. | | | | |
| APS1.6 | Comprobar la limpieza de equipos de estabilización y envasado de bebidas y sistemas de transporte al inicio de cada jornada, turno o lote, respetando las pautas establecidas en las instrucciones, subsanando las incidencias detectadas. | | | | |
| APS1.7 | Comprobar que los equipos de producción y sistemas de transporte al inicio de cada jornada, turno o lote se encuentran listos para su uso, respetando las pautas establecidas en las instrucciones. | | | | |
| APS1.8 | Efectuar los cambios de utillaje indicados en las instrucciones de trabajo de la operación de estabilización y envasado. | | | | |
| APS1.9 | Efectuar la limpieza en las instalaciones de estabilización y envasado, aplicando los programas de limpieza y desinfección y control de plagas establecidos, por métodos manuales o automáticos (equipos CIP), siguiendo las instrucciones de trabajo y respetando las normas en materia de prevención de riesgos y de conservación del medio. | | | | |
| APS1.10 | Limpiar y/o desinfectar las conducciones de la línea de envasado/embotellado, utilizando vapor o solución detergente y/o desinfectante, verificando que los parámetros de limpieza y/o desinfección (concentración de la solución, tiempo, temperatura, entre otros), son los especificados en las normas de aplicación y cumpliendo los plazos establecidos en las instrucciones de trabajo. | | | | |

| APP2 | **Efectuar operaciones de mantenimiento de primer nivel en los equipos, máquinas y herramientas de estabilización y envasado de bebidas.** | Indicadores de autoevaluación 1 | 2 | 3 | 4 |
|---|---|---|---|---|---|
| APS2.1 | Comprobar el funcionamiento de las máquinas y las variables (temperatura, presión y otros) de las mismas, según documentación técnica e instrucciones de la empresa. | | | | |
| APS2.2 | Detectar los posibles elementos especificados como de primer nivel, gastados o deteriorados y las anomalías de funcionamiento (líneas de envasado/ embotellado, equipos de filtración, entre otros) que se observen en la máquina, en las operaciones de mantenimiento, siguiendo instrucciones. | | | | |
| APS2.3 | Mantener en buen estado de uso los equipos de control de parámetros (turbidez, color, llenado de envases, entre otros), respetando los procesos de actuación establecidos y siguiendo el protocolo. | | | | |
| APS2.4 | Efectuar el mantenimiento de primer nivel de los equipos y medios auxiliares requeridos en el envasado de bebidas, en la forma y periodicidad indicada en los manuales de utilización, siguiendo las pautas marcadas en las instrucciones de trabajo respecto a la forma y con la periodicidad requeridas. | | | | |

| | | Indicadores de autoevaluación 1 | 2 | 3 | 4 |
|---|---|---|---|---|---|
| **APP2** | **Efectuar operaciones de mantenimiento de primer nivel en los equipos, máquinas y herramientas de estabilización y envasado de bebidas.** | | | | |
| APS2.5 | Sustituir las piezas o elementos especificados como de primer nivel, averiados o defectuosos en los equipos, de filtración y envasado restableciendo el normal funcionamiento de las mismas. | | | | |
| APS2.6 | Corregir posibles anomalías en el funcionamiento de los equipos en caso de ser su competencia o avisando al servicio de mantenimiento. | | | | |
| APS2.7 | Registrar datos de las actividades de mantenimiento efectuadas, para su posterior utilización. | | | | |
| APS2.8 | Cumplimentar la documentación técnica específica, contribuyendo al flujo de información y al mantenimiento de la programación de producción. | | | | |

| | | Indicadores de autoevaluación 1 | 2 | 3 | 4 |
|---|---|---|---|---|---|
| **APP3** | **Efectuar tratamientos de estabilización en el envasado de bebidas, para garantizar sus características organolépticas y su estabilidad.** | | | | |
| APS3.1 | Efectuar los controles (turbidez, filtrabilidad y colmatación de las bebidas) a través de ensayos, según lo requerido antes del envasado, comprobando que reúne las condiciones establecidas para su posterior tratamiento. | | | | |
| APS3.2 | Incorporar los aditivos a las bebidas, ajustando las dosis en los niveles fijados y garantizando la estabilidad del producto. | | | | |
| APS3.3 | Controlar los parámetros del tratamiento térmico de la bebida, aplicado a cada tipo de bebida. | | | | |
| APS3.4 | Efectuar la filtración amicróbica de la bebida con los filtros requeridos, comprobando durante el proceso las condiciones (presión, caudal, entre otros). | | | | |
| APS3.5 | Efectuar la toma de muestra periódica, de la bebida, según el plan de muestreo determinado, para proceder al control analítico en bebidas. | | | | |
| APS3.6 | Efectuar ensayos específicos de bebidas (color, turbidez, entre otros), en el laboratorio, controlando el resultado del tratamiento de filtración. | | | | |
| APS3.7 | Aplicar las medidas correctoras, corrigiendo las posibles desviaciones previstas, de acuerdo a los manuales de procedimiento. | | | | |

| | | Indicadores de autoevaluación 1 | 2 | 3 | 4 |
|---|---|---|---|---|---|
| **APP4** | **Efectuar las operaciones de preparación de materiales y regulación de los equipos específicos de envasado de bebidas, según las prescripciones establecidas en los manuales de procedimiento.** | | | | |
| APS4.1 | Efectuar los ensayos especificados en la bebida durante el embotellado de la bebida (prueba de punto de burbuja, test de integridad, entre otros), según los protocolos, comprobando los líquidos que requieren una filtración previa. | | | | |
| APS4.2 | Comprobar el estado de los cartuchos u otros elementos filtrantes en el filtrado de la bebida, para obtener un filtrado de bebida con la calidad requerida. | | | | |
| APS4.3 | Solicitar al almacén el suministro de los consumibles (botellas, tapones, cápsulas, etiquetas, entre otros), teniendo en cuenta el ritmo de producción. | | | | |
| APS4.4 | Disponer los materiales de envasado (vidrio, plástico, metal, brik, entre otros) según especificaciones, comprobando que los recipientes son lo requerido al lote que se va a trabajar: . | | | | |
| APS4.5 | Preparar los productos a envasar (bebida), determinando si son conformes respecto al lote y comprobando si están preparados, en su caso, mezclados o combinados para ser procesados. | | | | |
| APS4.6 | Preparar las etiquetas para el envasado de la bebida, comprobando que las inscripciones de identificación corresponden al lote procesado. | | | | |
| APS4.7 | Comprobar la limpieza de los envases no formados"in situ", verificando que se realiza en las condiciones marcadas por las especificaciones de trabajo. | | | | |
| APS4.8 | Trasladar los materiales de desecho y productos terminados de la elaboración de bebida, que no cumplen las especificaciones para el reciclaje o tratamiento, en la forma y el lugar señalado. | | | | |

| | | Indicadores de autoevaluación 1 | 2 | 3 | 4 |
|---|---|---|---|---|---|
| **APP5** | **Efectuar el envasado a través de los equipos de la línea de envasado, y valores de parámetros, según los procedimientos establecidos por la empresa.** | | | | |
| APS5.1 | Lavar los envases de vidrio, con las lavadoras de vidrio, controlando la temperatura del agua, nivel de concentración del producto detergente y verificando el funcionamiento de los extractores de etiquetas. | | | | |

| | | Indicadores de autoevaluación | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **APP5** | **Efectuar el envasado a través de los equipos de la línea de envasado, y valores de parámetros, según los procedimientos establecidos por la empresa.** | 1 | 2 | 3 | 4 |
| APS5.2 | Controlar la formación de los envases confeccionados"in situ", garantizando que sus características (forma, tamaño, grosor, soldadura, capas) son las requeridas en el manual de proceso, subsanando cualquier anomalía detectada. | | | | |
| APS5.3 | Llenar los envases con bebidas que necesitan mantener la presión de carbónico, en condiciones isobarométricas, garantizando el contenido en anhídrido carbónico e impidiendo la disolución de oxígeno disuelto. | | | | |
| APS5.4 | Llenar botellas u otros recipientes, controlando el proceso automático, mediante el sistema de regulación y contabilización correspondiente. | | | | |
| APS5.5 | Efectuar el muestreo y pesado posterior según especificaciones, comprobando que permanece dentro de los límites requeridos. | | | | |
| APS5.6 | Cerrar el envase que contiene bebida sellándolo, ajustándose a lo especificado para cada producto en el manual de instrucciones de la operación. | | | | |
| APS5.7 | Comprobar las características de las etiquetas (leyenda, adherencia al envase), si se ajustan en la forma y lugar requeridos. | | | | |
| APS5.8 | Revisar el equipamiento de control en línea (especialmente los inspectores electrónicos de envase vacío/lleno) en el envasado de bebida a través de los testigos, cumpliendo las normas establecidas. | | | | |
| APS5.9 | Trasladar el producto envasado en forma y lugar requerido, dependiendo de los procesos o almacenamientos posteriores. | | | | |
| APS5.10 | Contabilizar los materiales y productos consumidos a lo largo del proceso de envasado, disponiendo los sobrantes para su utilización y modificando las solicitudes de suministro si fuera preciso. | | | | |

| | | Indicadores de autoevaluación | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **APP6** | **Controlar el proceso de envasado de bebidas, asegurando la calidad y las características finales del lote.** | 1 | 2 | 3 | 4 |
| APS6.1 | Mantener dentro de los niveles, las características del ambiente en el envasado de bebida, marcados en las instrucciones de la operación de envasado de bebida. | | | | |
| APS6.2 | Aplicar medidas correctoras en situaciones de incidencia o de desviación o atmósfera de envasado, restableciendo el equilibrio, parando el proceso y solicitando en su caso la asistencia técnica. | | | | |
| APS6.3 | Controlar los ratios de rendimiento, manteniéndolos dentro de los márgenes previstos en las instrucciones de trabajo. | | | | |
| APS6.4 | Tomar muestras del producto final, identificándolas, trasladándolas al laboratorio. | | | | |
| APS6.5 | Registrar la información relativa a los resultados del trabajo, incidencias producidas y medidas correctoras, referencias de materiales y productos utilizados, empleando los soportes y con el detalle requerido. | | | | |